

Un avvincente thriller dei sentimenti ricco di colpi di scena "Oltre lo specchio" di Emilia Costantini

Quanto riesce a influire un handicap fisico sulla vita di una persona? In effetti può anche accadere che una disabilità si trasformi in una chance eccezionale, per una sorta di rivincita con il destino. E' quanto accade a Gioia, la protagonista del nuovo romanzo di Emilia Costantini (Aliberti editore, 332 pagine, euro 18,50 - con la presentazione di Giorgio Albertazzi), che prende spunto da un fatto realmente accaduto per imbastire una storia di fantasia con cui indagare nelle profondità dell'animo umano. La protagonista di "Oltre lo specchio" è Gioia, giovane e benestante avvocato di successo con una malformazione all'anca che la

costringe ad appoggiarsi a un bastone e l'ha resa dura negli affetti e intransigente sul lavoro. Il titolare dello studio legale milanese di cui fa parte la obbliga a recarsi in Sicilia per assumere la difesa di una giovane prostituta palermitana accusata dell'omicidio del suo convivente. Da quel momento inizia per Gioia un viaggio a ritroso nel suo inconscio, che la riporterà fino all'origine più oscura e remota di un suo incubo ricorrente e dunque alla spiegazione del malessere esistenziale che la tormenta. Un percorso interiore pieno di incognite, di imprevisti, di colpi di scena, grazie al quale Gioia comprenderà il senso stesso della sua vita.

Emilia Costantini racconta una storia di handicap in tutte le sue declinazioni, dunque, ma costruisce anche un avvincente thriller dei sentimenti, una raffinata e spietata indagine psicoanalitica e soprattutto un'appassionante storia d'amore. Il volume sarà presentato oggi pomeriggio alle 18,30 presso l'antica libreria Croce in Corso Vittorio Emanuele II, 156. Interverranno insieme all'autrice Giorgio Assumma, Gianni Borgna e Gianpaolo Letta. Moderatore sarà Antonio Macaluso, vicedirettore del Corriere della Sera. Leggerà brani tratti dal libro Francesca Neri.

Cinzia Dal Maso

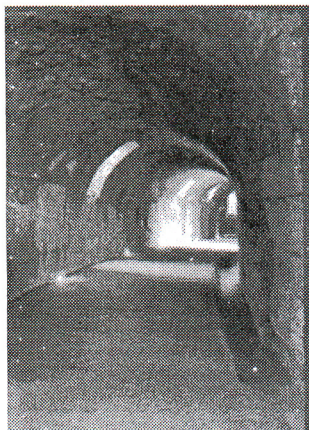


Lutero a Roma

Si è tenuto in Campidoglio, presso la Sala della Protomoteca, il convegno "1510-2010 Lutero a Roma", teso a celebrare il 500° anniversario del passaggio di Lutero nella città eterna e organizzato dalla Consulta delle Chiese Evangeliche di Roma, con il patrocinio del Comune di Roma, dell'Ambasciata di Germania, della Provincia di Roma e della Regione Lazio.

Tra i relatori numerose personalità di prestigio del mondo della cultura, della ricerca, della teologia e della religione. Come ha ricordato il decano Holger Milkau nel suo intervento, "Lutero fu un uomo del suo tempo e, soprattutto, nel suo tempo. Che visse in un'epoca, in cui la libera scelta non era possibile. Quella stessa epoca che, però, sviluppava gli strumenti del ragionamento umano, la libertà del pensiero e della scienza, in cui l'autorità prepotente della Chiesa e dell'Impero incominciarono a indebolirsi". In quel particolare contesto Lutero, "uomo con limiti ed errori come chiunque, fu capace di un atto apparentemente innocuo ma realmente rivoluzionario dal punto di vista culturale e spirituale: la traduzione della Bibbia, coniugando la voce del gergo popolare con la profondità teologica del pensatore acuto. Non un eroe, ma un uomo capace di lasciare tracce importanti, quali la scoperta della libertà del Cristiano e il suo modo personale di vivere la fede".

Annalisa Venditti



Da oggi si potrà scendere nei sotterranei e salire al terzo piano

Le visite al Colosseo diventano più ricche

Si è concluso il vasto intervento di restauro che ha permesso di ampliare la fruizione del Colosseo, facendo fronte alle sempre maggiori richieste di romani e turisti. Già dal gennaio al settembre 2010 si era registrato un incremento di visitatori del 15% - circa 3 milioni - con 19 mila presenze quotidiane nel mese di ottobre, anche grazie alle attività di valorizzazione promosse dalla soprintendenza speciale per i Beni Archeologici di Roma e Ostia in collaborazione con la casa editrice Electa. Il Colosseo, il cui vero nome è

anfiteatro Flavio, fu iniziato nel 72 d.C. dall'imperatore Vespasiano e inaugurato a tempi di record, nell'anno 80, da Tito, con 100 giorni di feste, durante le quali - secondo Dione Cassio - furono uccise 9 mila bestie feroci e persero la vita 2 mila gladiatori. I nuovi percorsi sono due, ma vi si potrà accedere solo in gruppi di 25 persone accompagnate da una guida, con prenotazione obbligatoria, da effettuarsi secondo le modalità descritte nel sito www.pierreci.it. I percorsi iniziano dalla porta

Libitinaria, di fronte a via Labicana, sul lato est del Colosseo. L'ingresso prende il nome da Libitina, la divinità romana preposta agli onori che si tributavano ai morti. Era infatti la porta da cui si facevano uscire i cadaveri dei gladiatori e le fiere uccise. Da oggi si può per la prima volta visitare una porzione degli ipogei, i sotterranei dove sostavano i gladiatori e gli animali e dove si svolgevano gli ultimi preparativi prima degli spettacoli, fortunatamente conservatisi nelle condizioni in cui si trovavano alla fine del

V secolo dopo Cristo, quando furono interrati, circostanza che li ha preservati dalle successive manomissioni che hanno invece interessato le parti elevate dell'Anfiteatro. Qui si trovavano anche i macchinari utilizzati per sollevare sul piano dell'arena i complessi apparati scenici che facevano sfondo agli spettacoli. Le bestie feroci erano rinchiusi in celle e fatte sbucare direttamente sul pavimento dell'arena attraverso elevatori meccanici. Non erano infatti i combattimenti di gladiatori che si tenevano di pomeriggio

- gli unici spettacoli del Colosseo. La mattina si assisteva alle "venationes", cacce di animali, anche esotici, molto amate dal popolo e dagli imperatori. Adriano sarebbe sceso nell'arena e sarebbe riuscito a uccidere con le proprie mani un leone. Antonino Pio, dal canto suo, mostrò tigri, elefanti, coccodrilli, ippopotami e - in una sola giornata - ben cento leoni.

Il secondo itinerario non è una novità assoluta: si tratta di una porzione del terzo livello, chiuso negli anni settanta del XX secolo. L'anfiteatro ha infatti 4 piani: i primi tre ad archi e ornati con mezze colonne di ordine rispettivamente tuscanico, ionico e corinzio, mentre l'ultimo piano ha finestre rettangolari ed è decorato da pilastri con capitelli corinzi.

La visita si svolge nell'unica galleria conservatasi integra, con parte degli intonaci di rivestimento e i lucernari originali, che collega il II con il III ordine. Da qui, a circa 33 metri sul livello della piazza, si può godere di una splendida veduta su Roma, da Monte Mario all'Eur, e sull'area archeologica centrale.

Dell'argomento si parlerà a Nuova Spazio Radio (88.100 MHz), a "Questa è Roma", il programma ideato e condotto da Maria Pia Partisani, in studio con Livia Ventimiglia il martedì dalle 14 alle 15 e in replica il sabato dalle 10 alle 11.

Pagina a cura di Antonio Venditti e Cinzia Dal Maso
www.specchioromano.it

A tavola con gusto...romano La pasta e broccoli, una minestra anche di magro

Ora che le giornate sono più fresche, una bella minestra saporita riscalda la tavola e un po' anche il cuore. Quella con i broccoli è un classico della cucina di casa nostra. Innanzi tutto bisogna scegliere il broccolo, che deve essere proprio quello romanesco, ossia verde e con la cupola a punta, da non confondere con il cavolfiore che ha tutto un altro sapore. Si fanno soffriggere in un cucchiaino di olio extravergine di oliva qualche pezzetto di prosciutto grasso e magro e due spicchi d'aglio. Appena quest'ultimo imbriondisce si aggiungono le cimette di broccolo lavate e tagliate a pezzetti e si fa insaporire velocemente. A questo punto si mettono nella pentola un paio di cucchiaini di salsa di pomodoro, sale e pepe, poi si allunga con un litro di brodo vegetale e si lascia sul fuoco pian piano con il coperchio, finché le cimette di broccolo sono

morbide. Qualcuno aggiunge anche delle cotiche di prosciutto ben cotte. Ora si può buttare la pasta: cannolicchi o - preferibilmente spaghetti o bucatini a pezzi, da cuocere bene al dente. Una volta messa nel piatto, la minestra va spolverata con abbondante pecorino grattugiato. Se si vuole fare una minestra di magro, il prosciutto e le cotiche vanno sostituiti con un'acciuga a pezzetti. Invece del brodo vegetale si può usare del brodo di arzilla o di merluzzo. In questo caso, si può buttare anche un altro tipo di pasta, magari quella suggerita da Aldo Fabrizi: "la pasta più indicata, a gusto mio, so' le lingue de passero spezzate, ch'è sempre quella che faccio io".

C. D. M.
cinziadalmaso@yahoo.it

